

¿Qué es un Plan de Prevención del Despilfarro Alimentario y cómo implantarlo en tu empresa?

Martes, 18 de marzo 2025

La nueva Ley de Prevención de las Pérdidas y del Desperdicio Alimentario (y unos años antes la ley catalana de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentarios) obliga a las empresas a disponer de un Plan de Prevención de Despilfarro Alimentario (PPDA). Este plan debe incluir estrategias que abarquen desde la planificación de menús hasta la gestión de las sobras, siguiendo una jerarquía de prioridades que favorezca el consumo humano de los excedentes.

Un Plan de Prevención de Despilfarro Alimentario (PPDA) es un documento en el que la empresa de restauración muestra su voluntad de prevenir el desperdicio alimentario que genera, y define las acciones que desarrollará para conseguirlo.

Para poder diseñar su propio PPDA, la empresa o centro de colectividades deberá cuantificar previamente su desperdicio alimentario y analizar el motivo por el cual se tiran alimentos: prácticas, políticas y elementos tecnológicos que están provocando el despilfarro alimentario.

Además, deberá definir un programa de acciones para prevenirlo y un seguimiento periódico enmarcado en el proceso de mejora continua.

El plan deberá contener varios elementos: un diagrama de flujo, los resultados del diagnóstico (cantidades y causas), el Plan de Acción (incluyendo acciones de prevención, formación y comunicación), un sistema de seguimiento de indicadores y otra documentación que justifique su implementación.

¿Qué pasos generales se recomiendan seguir para elaborar un PPDA?

– Paso 1: Diagnóstico inicial.

- Seguro que te imaginas que no se desperdicia igual en un *buffet* de un restaurante de empresa que en un comedor escolar o una cocina hospitalaria. Averigua qué está pasando exactamente en tu negocio.
- Crea un diagrama de flujo para identificar todos los puntos en los que se genera desperdicio (almacén, cocina, expositores, restos en los platos, etc), y cuantifica de forma exhaustiva los restos de alimentos que se generan en cada punto para obtener una fotografía inicial sobre cómo están las cosas.
- Repite la cuantificación al menos durante cinco días para poder obtener datos que sean lo más reales posible.
- Extrapolas los datos a los días de servicio anuales para obtener el despilfarro anual que genera cada centro y las oportunidades de mejora.

– Paso 2: Análisis.

Tirar comida ocasiona un dispendio económico muy importante. Y no solo hablamos de la materia prima, sino también de las tasas de residuos, el coste de personal y el coste en suministros. Pero, ¿por qué tiramos comida? ¿cómo lo podemos evitar?

- Analiza en detalle las causas del desperdicio en cada uno de los puntos.
- Busca soluciones para eliminar o reducir el desperdicio.
- Implica a tu equipo en el proceso.

Paso 3: Plan de Acción.

Hay que ponerse manos a la obra si se quieren ver resultados positivos. Es necesario crear una hoja de ruta que incluya las acciones, los calendarios y los responsables de cada acción.

- Define y prioriza las acciones necesarias para reducir el despilfarro teniendo en cuenta su impacto y la dificultad de aplicación.
- Implanta las acciones acordadas.

- Forma a tu personal.

Paso 4: Seguimiento y mejora continua.

¿Verdad que para estar en forma no nos vale con hacer ejercicio una vez al trimestre? Pues con la reducción del desperdicio ocurre lo mismo. Si queremos controlar y mantener a raya el despilfarro alimentario, tenemos que monitorizarlo de forma regular y asegurarnos que cumplimos con el plan de acción previsto.

- Determina de qué forma vas a hacer un seguimiento: diario, mensual, trimestral?
- Mantén al día toda la documentación relativa al plan, analiza el impacto positivo y define cada año nuevos objetivos.
- Motiva a tu equipo y valora establecer incentivos internos.

Decálogo para implementar y elaborar un PPDA

El *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* de la Generalitat de Catalunya editó en 2019 una guía breve para ayudar a las empresas agroalimentarias en la elaboración y la implantación de un plan que ponga de manifiesto el compromiso de las empresas en la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Esta guía quiere ser un instrumento útil para que las empresas puedan reflexionar e incorporar de manera sencilla la prevención y la reducción de las pérdidas y el derroche alimentario dentro de sus procedimientos; el documento propone 10 principios para la elaboración de un Plan de Prevención de Despilfarro Alimentario e incluye recomendaciones específicas para los distintos eslabones de la cadena alimentaria.

- Descárgate la guía completa en catalán: [Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries](#).
- Descárgate la versión resumida de la guía en catalán: [Guia per a la implantació d'un pla de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari a les empreses agroalimentàries](#).
- Descárgate la versión resumida de la guía en castellano: [Guía para la implantación de un plan de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario en las empresas agroalimentarias](#).

Noticias Relacionadas

- [La ley catalana de prevención del desperdicio interpela directamente a la restauración](#)
- [Por una ley nacional contra el despilfarro, que ofrezca un marco legal para la donación](#)
- [Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales](#)
- [El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario](#)

Diana Reinoso **Diana Reinoso** es socióloga, técnica superior agrícola y tiene un máster en Intervención y Gestión Ambiental (UB). Posee experiencia en diseño, gestión y ejecución de proyectos de investigación y consultoría en el ámbito de la sostenibilidad, más concretamente en la prevención de residuos. Colaboradora de la consultora [Te lo sirvo verde](#). @:
info@telosirvoverde.com.